

Bar Blue Note

Notre équipe est ravie
de vous accueillir

COCKTAILS SIGNATURE

LONG DRINKS

Summer Spritz – 18 cl

16€

Fruité et frais

Prosecco, Italicus, sirop fraise-thym

Prosecco, Italicus, strawberry-thyme syrup

Esprit Mentholé – 20 cl

16€

Acidulé et vif

Framboise, vodka, ginger beer, menthe, oléo saccharum

Raspberry, vodka, kahlua, mint, oleo saccharum

Ice Corsaire – 20 cl

16€

Gourmand et épicé

Passion, rhum arrangé ananas, glace vanille, sirop d'épices

Passion, pineapple rhum, vanilla ice cream, lemon, spice syrup

Passion Basque – 20 cl

18€

Herbacé et acidulé

Gin agrumes, Izarra jaune, passion, ananas, sirop d'hibiscus

Citrus gin, yellow Izarra, passion fruit, pineapple, hibiscus syrup

Shrek – 20 cl

18€

Fruité et gourmand

Rhum arrangé ananas, Midori, citron vert, ginger ale

Pineapple rhum, Midori, lime, ginger ale

Le gariguette – 20 cl

16€

Fruité et acidulé

Gin agrumes, passion, verjus, fraise

Citrus gin, passion fruit, verjus, strawberry

Vervenito – 20 cl

16€

Herbacé et frais

Rhum havana 3ans, citron vert, verveine, verveine du Velay, Vichy

Célestins

Havana 3 years rum, verbena, Velay verbena liquor, Vichy Célestins

Le Smash – 16 cl

18€

Vif et acidulé

Tequila, campari, pamplemousse, citron vert, sirop d'hibiscus

Tequila, Campari, grapefruit, lime, hibiscus syrup

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

COCKTAILS MOOD - AU GRÉ DES ENVIES DE NOTRE ÉQUIPE

Sans alcool - Alcohol Free	12€
Avec alcool - Alcoholic drink	16€

SHORT DRINKS

Le Sweet & fun - 14 cl	18€
Piquant et rafraîchissant	
Tequila, Schweppes, citron vert, sirop de rhubarbe et piment	
Tequila, Schweppes, lime, Chili and rhubarb syrup	
Le Cédrat - 14 cl	16€
Acidulé et frais	
Vodka combawa, pêche, sirop citronnelle-gingembre	
Combawa vodka, peach, ginger-lemongrass syrup	
L'Irlandais des Iles - 15 cl	16€
Doux et gourmand	
Whisky, mangue, citron, sirop d'épices, bitter marocain	
Whisky-lemon-mango-spices syrup- marocan bitter	

SANS ALCOOL - ALCOHOL FREE

Le Shake- 25 cl		12€
Gourmand et acidulé		
Framboise, VMRH, glace vanille, lait		
Raspberry, VMRH, vanille icecream, milk		
Pêche glaciale - 18 cl		12€
Mentholé et frais		
Pêche, menthe, Seedlip garden, eau gazeuse		
Peach, mint, Seedlip garden, sparkling water		
Fraise qui Pique - 20 cl		12€
Piquant et gourmand		
Fraise, VMRH, sirop piment, Schweppes 		
Strawberry, VMRH, chilli pepper syrup, Schweppes		
El Fuego - 18 cl		12€
Piquant et frais		
Pêche, verveine, citron vert, sirop de piment, eau gazeuse		
Peach, verbena, lime, chilli pepper syrup, sparkling water		

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

VINS & CHAMPAGNE

AU VERRE – BY THE GLASS (15 cl)

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE BLANC

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut – 12.5% 20€

CHAMPAGNE ROSÉ

Deutz « Brut Rosé » – 12% 26€

VINS PÉTILLANTS – SPARKLING WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Clin d'œil », Brut 9€
VDF, 2022 – 12.5%

VIN MOELLEUX – SWEET WINE

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Des Rochelles 10€
Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 – 12%

VINS BLANCS – WHITE WINES

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Frederic David « Fleur de Sel » 8€
Pays d'Oc, IGP, 2023 – 12.5%

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » 9€
Saint-Pourçain, AOP, 2023 – 13%

BORDELAIS

Domaine Clos Puy Arnaud « Silt » 13€
VDF, 2023 – 13%

Nos vins peuvent contenir du sulfite

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

VINS ROUGES - RED WINES

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » 9€
Côte du Rhône, AOP, 2021 - 14%

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » 9€
Saint-Pourçain, AOP, 2023 - 13%

BORDELAIS

Château Beaucaillou « Madame de Beaucaillou » 13€
Haut-Médoc, AOP, 2019 - 14%

VIN ROSÉS - ROSE WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » 7€
Saint-Pourçain, AOP, 2023 - 13%

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » 9€
Côtes-du-Rhône, AOP, 2022 - 13%

VIN MOELLEUX - SWEET WINE

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Des Rochelles 10€
Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 - 12%

Nos vins peuvent contenir du sulfite
Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

VINS & CHAMPAGNE

À LA BOUTEILLE - BY THE BOTTLE (75 cl)

CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BLANCS

Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut - 12.5%	100€
Louis Roederer « Collection 244 », Brut - 12.5%	125€
Frederic Savart « L'Ouverture » Premier Cru, Blanc de Noirs, Extra Brut - 12.5%	135€
Louis Roederer « Vintage 2015 », Brut - 12.5 %	165€
Moët & Chandon « Grand Vintage 2013 », Brut - 12.5%	170€
De Venoge, « Cuvée des Princes » Blanc de Blancs, Brut - 12%	180€
Amour de Deutz, Brut, 2011 - 12%	420€

CHAMPAGNES ROSÉS

De Venoge « Brut Rosé » - 12%	105€
Deutz « Brut Rosé » - 12%	135€

VINS PÉTILLANTS - SPARKLING WINES 37,5 cl 75 cl

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Clin d'œil », Brut VDF, 2022 - 12.5%	39€
---	-----

SANS ALCOOL

French Bloom Blanc - 0%	40€	70€
French Bloom Rosé - 0%	45€	80€

Nos vins peuvent contenir du sulfite

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

VIN ROSÉS - ROSE WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » Saint-Pourçain, AOP, 2023 - 13%	35€
---	-----

PROVENCE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » Côte du Rhône, AOP, 2021 - 13%	45€
--	-----

VINS BLANCS - WHITE WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » Saint-Pourçain, AOP, 2023 - 12.5%	39€
---	-----

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Frederic David « Fleur de Sel » Pays d'Oc, IGP, 2023 - 12.5%	38€
---	-----

Domaine La Tour Vieille « Les Canadells » Collioure, AOP, 2021- 14.5%	50€
--	-----

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées Beaujolais, AOP, 2022 - 12.5%	60€
--	-----

BORDELAIS

Domaine Clos Puy Arnaud « Silt » VDF, 2023 - 13%	65€
---	-----

BOURGOGNE

Domaine de l'Enclos « Gabrielle » Chablis, AOP, 2022 - 13%	80€
---	-----

Nos vins peuvent contenir du sulfite
Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

VIN MOELLEUX - SWEET WINE

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Des Rochelles Coteaux de l'Aubance, AOP, 2023 - 12%	48€
--	-----

VINS ROUGES - RED WINES

AUVERGNE

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T » Saint-Pourçain, AOP, 2023 - 12.5%	39€
---	-----

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Montirius « La Muse Papilles » Côte du Rhône, AOP, 2021 - 14%	45€
--	-----

Maison Delas Frères Vacqueyras, AOP, 2022 - 14%	60€
--	-----

SAVOIE

Domaine Fabien Trosset « Hors-Piste », Mondeuse Arbin, AOP, 2020 - 12%	55€
---	-----

BORDELAIS

Château Beaucaillou « Madame de Beaucaillou » Haut-Médoc, AOP, 2019 - 14%	65€
--	-----

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées « Grille Midi » Fleurie, AOP, 2021 - 12.5%	75€
---	-----

BOURGOGNE

Domaine les Rois Mages « Les Cailloux » Rully, AOP, 2019 - 13.5%	90€
---	-----

Nos vins peuvent contenir du sulfite

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

BIÈRES

BIÈRES PRESSIONS - DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl
--	-------	-------

Bière Arcandière Bio - 6%	6€	11€
Boom Shiva IPA, Brasserie des Sagnes - 5%	6.5€	12€

BIÈRES BOUTEILLES - BY THE BOTTLE

	33 cl
--	-------

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE DES SAGNES

	9€
--	----

Blonde Owl beer, Belgian Pale Ale - 5.5%

Brune Black Sands - 5.9%

Blanche White Lab Ale - 5%

BIÈRES ARTISANALES BRASSERIE 360°

	9€
--	----

L'Auvergnat Pale Ale BIO - 6%

Sulfurik blonde Bio - 6.5%

Sulfurik blanche Bio - 5.5%

Sulfurik rousse (Ambré) Bio - 7.5%

BIÈRE SANS ALCOOL - C'EST PAS BANAL

	9€
--	----

Blonde N°0 - 0.0%

ALCOOLS – SPIRITS

APÉRITIFS

Chandon Garden Spritz (15 cl) – 11.5%	14€
Apéritif au vin blanc (15 cl)	9€
Apéritif Royal au champagne (15 cl)	18€
Prosecco (15 cl) – 11.5%	10€
Lillet Blanc ; Lillet Rouge (6 cl) – 17%	8€
Campari (4 cl) – 25%	8€
Pineau des Charentes (6 cl) – 17%	7€

VERMOUTHS

	4 cl
La Quintinye Vermouth Royal Rouge 16.5%	9€
La Quintinye Vermouth Royal Blanc 16%	9€
La Quintinye Vermouth Royal Dry 16.5%	9€
Del Professore Rosso – 18%	10€
Del Professore Blanco – 18%	10€

ANISÉS – ANISEED

	4 cl
Pastis 51 – 45%	10€
Pernod – 40%	10€
Ricard – 45%	10€
Pastis sauvage Distillerie Gënëstine – 44.6%	12€

PORTOS

	6 cl
Niepoort Tawny – 19.5%	10€
Niepoort White – 19.5%	10€

VODKAS

	4 cl
Ketel one – 40%	12€
Fair Quinoa – 40%	12€
Ciroc – 40%	12€
Vodka Citron – Distillerie des Scories – 42%	18€
Belvédère – 40%	18€

TEQUILAS

	4 cl
Ocho blanco – 40%	16€
Volcan – 40%	16€

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

MEZCAL	4 cl
Herencia de Sanchez Espadin - 42%	14€
GINS	4 cl
Tanqueray - 43%	10€
Citadelle « Jardin d'été » - 41,5%	10€
Citadelle - 44%	12€
Citadelle « Vive le cornichon » - 43,8%	12€
G'vine floraison - 40%	12€
Pink Pepper - 44%	14€
Nouaison - 45%	14€
Mombasa Club - 41,5%	14€
Drumshanbo Gunpowder - 43%	16€
Ki No Bi Kyoto Dry Gin - 45.7%	20€
London Dry Gin - Distillerie des Scories - 42%	20€
Supplément Tonic	3€
WHISKYS	4 cl
ÉCOSSE - SINGLE MALTS HIGHLAND	
An Cnoc - 12 ans - 40%	14€
Arran - 10 ans - 46%	14€
Glenmorangie - 14 ans - The Quinta Ruban - 46%	14€
Ardmore Very Cloudy - 2013 - 40%	15€
Dalwhinnie - 15 ans - 43%	16€
Oban - 14 ans - 43%	18€
Springbank - 10 ans - 46%	18€
Chivas Extra Oloroso Sherry Finish - 13 ans - 40%	18€
Benromach Peat smoke bourbon - 46%	20€
Dalmore - 12 ans - 40%	22€
ÉCOSSE - ISLANDS	
Jura - 10 ans - 40%	12€
Ardbeg - 10 ans - 46%	16€
Kilchoman Machir Bay - 46%	16€
Lagavulin - 16 ans - 43%	24€
Octomore - 16 ans - 62.9%	55€
ÉCOSSE - LOWLANDS	
Glenkinchie - 43%	12€

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

ÉCOSSE - BLEND

Johnny Walker Red Label - 40%	9€
Johnny Walker Blue Label - 40%	58€
Hedonism, Blended Single grain - 43%	25€
Great King Street - 43%	20€

IRLANDE - IRELAND

Jameson - 40%	10€
Roe & Co - 45%	12€
Waterford Biodynamique - 50%	27€
Waterford Heritage - 50%	28€
Waterford Koffi - 50%	28€

ÉTATS UNIS - UNITED STATES

Jack Daniel's - 40%	10€
Jack Daniels Rye - 45%	18€
Bulleit - 45.6%	18€
Bulleit 95 Rye - 45%	18€

JAPON - JAPAN

Nikka days - 40%	12€
Nikka from the Barrel - 51.4%	18€
Yoichi - 45%	22€

INDE - INDIA

RAMPUR Select - 43%	25€
---------------------	-----

RHUM - RUM 4 cl

RHUMS BLANCS

Trois rivières - Martinique - 50%	10€
Havana - 3 ans - Cuba - 37.5%	10€
Plantation three stars - 41.2%	10€
Renegade Pre Cask Lake Antoine - Grenade - 50%	14€
Clairin Vaval - Haïti - 50.6%	14€

RHUMS AMBRÉS

Plantation Old Fashioned Traditional Dark - 69%	11€
Blackwell 40%	12€
Havana - 7 ans - Cuba - 40%	12€
Plantation XO - 40%	16€
Zacapa - 23 ans - Guatemala - 40%	18€
Hampden - 8 ans - Jamaïque - 46%	19€

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

CACHAÇA	4 cl
Janeiro - 40%	10€
COGNAC	4 cl
Cognac Hennessy VS - 40%	12€
Cognac Hennessy XO - 40%	45€
ARMAGNAC - 40%	4 cl
Laubade 1986	24€
Laubade 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1987, 1988	25€
Laubade 1976, 1977, 1978, 1979	30€
Laubade 1972, 1973, 1974, 1975	35€
Laubade 1965, 1966, 1970, 1971	40€
Laubade 1967, 1968	42€
Laubade 1969	48€
CALVADOS	4 cl
Calvados Drouin VSOP - 40%	18€
LIQUEURS	4 cl
LIQUEURS DE FRUITS – FRUITS LIQUORS	
Liqueur de Chambord - 16.5%	10€
Cherry Brandy - 24%	10€
Cointreau - 40%	10€
Grand Marnier - 40%	10€
Fair café - 22%	10€
Bailey's - 17%	10€
Kalhua - 20%	10€
Limoncello - 24.5%	10€
Mandarine Impériale - 38%	10€
Le Zeste Distillerie Gënëstine - 17.79%	12€
June Poire - 37,5%	12€
June Pêche - 37,5%	12€
Yuzushu - 12.5%	12€
Umeshu - 12.5%	12€
Nardini Acqua di Cedro - 29%	12€

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

SAKÉ

Sayuri - 12.5%	10€
----------------	-----

LIQUEURS DE PLANTES - PLANTS LIQUORS

Suze - 16%	8€
Fernet Branca - 39%	8€
Marie Brizard - 25%	8€
Southern Comfort - 36%	10€
Get 27 - 21%	10€
Get 31 - 24%	10€
Salers - 16%	10€
Pimm's - 25%	10€
Royal menthe Distillerie Gënëstine - 19.69%	12€
Adriatico Amaretto - 28%	12€
Chartreuse - 55%	12€
Verveine du Velay - 55%	12€
Izarra Jaune - 40%	12€
Izarra Verte - 40%	12€
Verte de Clermont Distillerie Gënëstine - 27.43%	13€
Saint Germain - 20%	14€

EAUX DE VIE

	4 cl
Framboise - 40%	8€
Mirabelle - 40%	8€
Poire William - 40%	8€
Kirsh - 40%	10€
Prune - 40%	10€
Pisco Waqar - 40%	14€

ALCOOL DE PLANTES - PLANTS ALCOHOL

	4 cl
Absinthe La f�e Parisienne - 68%	14€

BOISSONS SANS ALCOOL - SOFTS

SODAS

Orangina - 25cl	7€
Coca Cola - 33cl	7€
Coca Cola Zéro - 33cl	7€
Limonade - 33cl	7€
Limonade « Pastillade Vichy » - 33cl	7€
Ginger Ale - 20cl	7€
Ginger Beer - 20cl	7€
Schweppes Tonic - 25cl	7€
Fever Tree Pamplemousses rose	7€
Fever Tree Fleur de Surau	7€

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'oranges pressées - Orange juice - 20cl	8€
Jus de pamplemousses pressés - Grapefruit juice - 20cl	8€
Jus de citrons pressés - Lemon juice - 10cl	8€

JUS DE FRUITS - ALAIN MILLIAT

	33 cl
Pomme - Apple	9€
Poire - Pear	9€
Pêche - Peach	9€
Tomate rouge - Red tomato	9€
Framboise - Raspberry	9€
Abricot - Apricot	9€
Fraise - Strawberry	9€
Fruits de la passion - Passion fruit	9€
Myrtille - Blueberry	9€
Mangue - Mango	9€
Ananas - Pineapple	9€

INFUSIONS GLAÇÉES - ALAIN MILLIAT

	25 cl
Gingembre & citron vert - Lime & Ginger	9€
Framboises & menthe - Mint & Raspberry	9€

BOISSON FRAÎCHE - ALAIN MILLIAT

	20 cl
Citronnade citron & passion - Lemon & Passion	9€

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

EAUX - WATER	33cl	75cl	100cl
EAUX PÉTILLANTES - SPARKLING WATER			
Perrier	5€		
Vichy	4€	7€	
Châteldon		8€	
EAUX PLATES - STILL WATER			
Evian			7€
Thonon	4€	7€	
Carafe d'eau		0€	
CAFÉS - COFFEES (NESPRESSO)			
Espresso			4€
Ristretto			4€
Décaféiné - Decaffeinated			4€
Café allongé - American Coffee			4€
Double Espresso			6€
Capuccino			6€
Café Latte			6€
Latte Macchiato			6€
Café Frappé - Cold Brew			6€
Cappuccino frappé - Iced Cappuccino			6€
Café Viennois - Viennese coffee			9€
Irish Coffee			12€
Café con Bailey's			12€
CHOCOLATS - CHOCOLATES			
Chocolat Chaud - Hot Chocolate			8€
Chocolat Viennois - Viennese chocolate			9€

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

THÉS - TEAS (PALAIS DES THÉS)

THÉS NOIRS - BLACK TEAS

6€

Darjeeling

Thé noir Himalayen aux notes fruitées

Himalayan black tea with fruity flavours

Breakfast tea

Thé noir corsé, mélange de thé d'Assam et du Sri Lanka

Full-bodied black tea, blend of Assam and Sri Lankan tea

Thé des Lords

Thé noir Earl Grey du Yunnan aux notes de bergamote

Yunnan Earl Grey black tea with notes of bergamot

THÉS VERTS - GREEN TEAS

Sencha Ariake

Thé vert du Japon aux notes végétales et iodées

Japanese green tea with vegetal and iodized flavor

Genmaicha Yama

Thé vert du Japon au riz brun grillé

Japanese green tea with toasted brown rice

THÉS PARFUMÉS - FLAVOURED TEAS

Grand Jasmin Impérial

Thé vert parfumé aux Jasmin

Green tea flavored with fresh Jasmine flowers

Thé Du Hammam

Thé vert aux arômes de fleurs et fruits rouges

Green tea with floral and red fruit aromas

Thé Des Songes

Thé Oolong, parfumé aux fleurs et fruits exotiques

Oolong tea, flavoured with flowers and exotic fruits

Vive le thé

Thé vert au gingembre et aux agrumes

Green tea with ginger and citrus fruit

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

Thé vert menthe

Thé vert de Chine, parfumé avec des feuilles de menthe douce
China green tea, with sweet mint leaves

INFUSIONS - HERBAL TEAS

Verveine

Notes fraîches et citronnées

Refreshing limed notes

Jardin tropical

Mélange de mangue, d'ananas, de papaye et de pêche

Mango, pineapple, papaya and peach blend

L'herboriste N°108

Notes douces de verveine, orange et menthe

Delicate notes of verbena, orange and mint

Rooibos Des Vahinés

Rooibos, vanille & amandes

Rooibos, vanilla & almonds

MATÉ

Maté Clássico bio

Infusion typique d'Amérique du Sud riche en caféine, corsée, avec des notes végétales intenses et persistantes.

A typical South American infusion, highly caffeinated and full-bodied, with intense, persistent herbal notes.

LA SÉLECTION DÉTOX - DETOX SELECTION

Afrique du Sud - South Africa

Rooibos, honeybush, Moringa & mangue

Rooibos, honeybush, Moringa and mango

Japon - Japan

Thé vert, Spiruline, sarrasin et poire nashi

Green tea, Spirulina, buckwheat and nashi pear

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

CARTE DES METS

FOOD SELECTION

Lundi au dimanche de 12h00 à 22h00

Prix nets, services inclus - Nets prices, VAT & service included

ENTRÉES – STARTERS

Croquette d'Aligot de pomme de terre et Tome fraîche 12€

Panée au pain grillé et miettes de jambon cru d'Auvergne, ail et gel vinaigré

Aligot potato and fresh tome cheese croquette, breaded with toasted bread and Auvergne cured ham, wild garlic, vinegar gel

Tataki de Bœuf – Beef Tataki 16€

Boeuf, algues, noix, Salers, sauce soja, shiitake, cébette

Beef Tataki with seaweeds, nuts, Salers cheese, soy sauce, shiitake and scallion

Saumon fumé 18€

Saumon fumé maison, crème acidulée à la ciboulette, pain grillé

Homemade smoked salmon, fresh sour cream with chives, grilled toast

PLATS – MAIN COURSES

Salade de tomates d'Antan, Burrata 26€

Pesto Maison, pignons de pin, copeaux de parmesan, oignons rouges

Tomato salad, burrata, homemade pesto, pine nuts, parmigiano, red onions

Burger de nos maraîchers et frites fraîches 24€

Bun maison à la Tome fraîche, viande de Salers, guacamole d'avocat, poitrine fumée, Cantal, laitue, pickles de carottes, sauce mornay

Homemade bun, Salers beef, avocado guacamole, smoked bacon, cantal cheese, lettuce, carrot pickle, mornay sauce

Pizza végétarienne faite Maison 15€

Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan

Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

Pizza aux anchois faite Maison

18€

Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan, anchois marinés

Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano marinated anchovies

Pizza au poulet Tandoori faite Maison

19€

Caviar d'aubergines maison, mini billes de mozzarella, tomates cerises et tomates séchées, pickles, pesto, parmesan, poulet mariné au tandoori

Homemade eggplant caviar, mini mozzarella balls, sundried and cherry tomatoes, pickles, pesto, parmigiano, tandoori marinated chicken

Gratin de ravioles de Royans – Ravioles gratin

23€

Ravioles de Royans, tomates cerises confites, févrette, oignons cebettes, romarin

Ravioles de Royans, candied cherry tomatoes, broad bean, spring onions, rosemary

Club Sandwich « Les Célestins » et frites fraîches

22€

Pain de mie maison, jambon blanc des Monts du Cantal, cheddar, sucrine, œuf, mayonnaise aux herbes, pickles, chou rouge, cornichons

Homemade sandwich bread, Cantal's ham, cheddar, salad, egg, herbaceous mayonnaise, pickles, red cabbage, gherkins

À PARTAGER – TO SHARE

Sélection de fromages & charcuteries d'Auvergne

28€

Auvergne's cheeses and cold cuts to share.

Sélection de fromages de nos Régions

14€

Cheese selection

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

DESSERTS

Moelleux au chocolat – 10min de cuisson	8€
Soft centered chocolate cake – Cooking: 10 min	
Le Millefeuille Bonnamour	8€
Bonnamour Chef's Millefeuille	
Crème brûlée à la vanille	8€
Vanilla crème brûlée	
Notre Vacherin	8€
Homemade Vacherin	
Glaces & sorbets	8€
Sorbets & Ice cream	
Salade de fruits	8€
Fruits salad	
Café gourmand	12€
Coffee with dessert selection	

L'ensemble des plats de la carte répondent à l'appellation « Fait Maison »
All our dishes meet the "Homemade" designation



Toutes nos viandes sont d'origines Françaises – *Meat origin : France*



Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included

Liste des allergènes présents dans la carte / Allergen's list														
Plats/Dishes	Céréales et gluten Cereals and gluten	Crustacés Shellfish	Œufs Eggs	Mollusque Mollusc	Poissons Fish	Arachides Peanuts	Soja Soya	Lait Milk	Fruits à Coque Fruits nuts	Céleri Celery	Mustarde Mustard	Sésame Sesame	Lupin	Sulfites
Plats/Dishes														
Planche fromage/charcuterie	+		+				+	+	+		+			
Œuf Mayo & Pesto	+		+					+						
Burger	+		+					+						
Tataki de Bœuf							+		+					
Pizza Maison	+				+			+	+					+
Gratin Ravioles	+							+						
Club Sandwich	+		+								+			
Desserts														
Sélection Fromage					+			+	+					
Crème brûlée			+					+						
Millefeuille	+		+			+		+	+					
Vacherin	+		+			+		+	+					
Glace ou Sorbet	+		+					+						
Café / Thé gourmand	+		+			+		+	+					
Moelleux au chocolat	+		+			+		+	+					
Salade de fruit														
Présence de l'allergène														
Malgré nos procédures pour la mise en œuvre des règles HACCP, nous sommes amenés à utiliser ces allergènes dans nos préparations quotidiennes, des traces éventuelles peuvent subsister														

Prix nets, services inclus – Nets prices, VAT & service included